

## Heidelbeer-Streusel-Törtchen



### ZUBEREITUNG

Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor und fetten Sie ein Muffinblech mit Kokosöl oder Butter ein oder kleiden Sie es mit Papierformen aus. Verrühren Sie alle Zutaten für die Streusel zu einer krümeligen Masse und stellen Sie sie bis zur Verwendung kühl.

Vermengen Sie das Mehl mit der Nutriose, dem Backpulver und dem Salz.

Schlagen Sie die weiche Butter zusammen mit der Isomaltulose mit dem Handmixer oder elektrischen Schwingbesen sehr cremig.

Fügen Sie nach und nach die Eier hinzu und rühren Sie weiter, bis die Masse heller wird. Heben Sie die Mehlmischung unter die Butter-Ei-Mischung und geben Sie auch die Milch dazu.

Zuletzt die Heidelbeeren unterheben und den Teig auf 12 Formen verteilen.

### ZUTATEN

für 12 Stück

#### Für die Törtchen

**150 g** Buchweizenmehl

**50 g** Nutriose  
(resistente Stärke)

**60 g** Gemahlene  
Mandeln

**2 TL** Backpulver

**¼ TL** Salz

**200 g** Isomaltulose

**110 g** Weiche Butter

**2** Eier

**¼ TL** Bourbon Vanille  
Pulver

**120 ml** Hafermilch

**230 g** Heidelbeeren

### Arbeitszeit:

40 Minuten

### Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Die Streuselmasse verteilen Sie nun oben auf den Muffintörtchen.

Im vorgeheizten Ofen backen Sie die Törtchen für ca. 10 Min auf der mittleren Schiene, im Anschluss bei 180°C weitere 10-15 Min fertigbacken.

Machen Sie den Gabeltest um sicherzustellen, dass die Heidelbeertörtchen gar und innen noch saftig sind!

Bei Bedarf Kokosöl oder Butter zum Einfetten der Formen

#### **Für die Streusel**

**2 EL** Haferflocken

---

**2 EL** Isomaltulose

---

**1 EL** Buchweizenmehl

---

**2 EL** Olivenöl

---

**1 TL** Zimt

---

---

---

**Arbeitszeit:**

40 Minuten

**Rezept von:**

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

---

---